

VareseNews

Edoardo conquista la finale: Varese torna nell'olimpico di Masterchef

Pubblicato: Venerdì 24 Febbraio 2023



MasterChef Italia è giunto all'ultima tappa prima del traguardo e ha definito i quattro finalisti che arriveranno all'ultima puntata, quella del 2 marzo: tra loro c'è anche il varesino **Edoardo Franco**, il terzo concorrente del territorio dopo **Davide Aviano** (nel 2018) e **Davide Tonetti** (nel 2020) ad arrivare tra i primi quattro.

Per arrivare a definire i concorrenti che sono arrivati alla finale – che, per la cronaca, sono **Bubu**, **Edoardo**, **Hue e Mattia** – Quella del 23 febbraio è stata una puntata quasi “mistica”, di certo una di quelle che vogliono entrare nel profondo degli aspiranti chef, in una serata in cui hanno approfondito il rapporto tra cibo e anima, riuscendo a capire come il segreto di un buon piatto stia anche nella connessione spirituale tra l'essenza degli ingredienti e la persona.

La **Mystery Box**, la prima delle prove della serata, celava un ingrediente scelto dai tre giudici per ciascun concorrente, da rendere protagonista di un piatto originale e tecnicamente perfetto, espressione della propria identità e consapevolezza. Così in 45 minuti **Bubu** ha dovuto cucinare gnocchi di riso, **Edoardo** una carpa, **Hue** una radice di loto, **Mattia** del maiale, **Roberto** il kimchi coreano, **Sara** l'avocado.

I giudici hanno assaggiato i piatti di Hue (insalata di fiori di loto in infusione di ibisco in varie consistenze), Roberto (gyoza di guanciale e kimchi su fondo di funghi porcini) e Bubu (gnocchi di riso

con ragù di funghi, daikon marinato agli agrumi e olio al coriandolo), ed è stato proprio quest'ultimo a vincere la prova e a ottenere un vantaggio di 5 minuti nell'Invention Test.

La seconda prova della serata è stata una ventata di emozioni mistiche e sensazioni positive: grazie soprattutto all'aura di **Jeong Kwan**, monaca coreana buddhista e chef, **vincitrice dell'Icon Award ai Asia's 50 Best Restaurants 2022**, che ha presentato l'antica cucina templare attraverso i sapori della natura.

I cuochi amatoriali si sono confrontati con ingredienti inediti come la pasta di soia fermentata, lo sciroppo a base di lampone koreano, l'olio di semi di perilla e e lo sciroppo di schisandra. Ma soprattutto con un nuovo metodo di cucina e presentazione, dove i piatti possono essere realizzati con ingredienti lavorati per sei anni, e poggiano il loro senso estetico sulla precisa suddivisione anche fisica di ognuno dei componenti la ricetta.

Bubu ha quindi presentato un fiore di zucca ripieno di tofu e funghi rosolati in olio di perilla, Hue delle zucchine con aceto di lampone e tofu rosolato in olio di sesamo, Mattia delle melanzane ripiene di tofu e soia fermentata, accompagnata da brodo di funghi, Sara del tofu affumicato con loto al naturale e infusione di acqua di zenzero. Edoardo invece ha presentato del tofu glassato in brodo di fagioli e zucchine con aceto di lampone e coriandolo, infine Roberto ha presentato del tofu fritto con semi di sesamo su foglia di pak-choi: un piatto intitolato non a caso da lui stesso "Confusione" e giudicato il peggiore della prova. Per questo Roberto, il progettista meccanico di Fombio (Lodi), 34 anni, ha dovuto lasciare la cucina di Masterchef, in sesta posizione.

La Prova in Esterna è stata al **Mirazur** di Mentone in Francia, **tre Stelle Michelin e miglior ristorante al mondo nel 2019**, guidato dallo Chef argentino **Mauro Colagreco**, che ha aperto le porte della sua cucina – e del suo orto che segue le fasi lunari per donare ingredienti – ai cinque concorrenti rimasti in gara.

Ognuno di loro ha replicato uno dei piatti presentati dallo Chef, sulla base delle scelte di Mattia, vincitore dell'Invention Test, che per sé ha preferito Scampo, fiori di osmanto e gelatina di crostacei; poi Fiori di borraggine, Flan di mare e Cannolicchi per Sara; Astice alla vaniglia per Bubu; Tarta di carciofi per Edoardo; infine Naranjo en flor per Hue.

L'impegnativa prova ha visto vincitore **Bubu** che così è stato il primo ad assicurarsi la serata finale di MasterChef Italia.

Per tutti gli altri è stato necessario l'ultimo, decisivo e tesissimo, **Pressure Test**, articolato in due step. Nel primo, con sei ingredienti a disposizione in totale, ciascun concorrente ne ha scelto uno per formare un paniere di quattro prodotti che avrebbero cucinato tutti, che è risultato così composto: coscette di rana, scamorza di buffala affumicata, friggirelli e riso.

I piatti arrivati all'assaggio dei giudici sono stati Rane Nord-Sud di **Edoardo** (coscette di rana e cubi di scamorza impanati su crema di riso allo zafferano e acqua di friggirelli), Rane a Milano di **Mattia** (rane al vino bianco e friggirelli fritti su base di riso allo zafferano al salto e fonduta di scamorza), Rane Fritte di **Sara** (rane impanate su crema di scamorza, latte e riso, con friggirelli al forno) e Le Polpette Mie di **Hue** (polpette di rana su crema di scamorza e riso con friggirelli abbrustoliti); quest'ultima si è rivelata la migliore ed è subito salita in balconata, come seconda finalista di Masterchef .

Sara, Mattia ed Edoardo hanno avuto poi un'ultima prova con il secondo step, durante il quale hanno cucinato coi due ingredienti rimasti, polpa di datterino e pesce spada: Edoardo ha così presentato Spada 84 (pesce spada alla piastra su base di sugo all'arrabbiata e quenelle di pistacchi e acqua di pomodoro), Mattia il suo Spadranza (pesce spada al forno con laccatura alla salsa di soia e pistacchi e gazpacho al basilico), Sara il suo Step Definitivo (pesce spada alla griglia con insalata agrodolce di scalogno, salsa al peperoncino e olio aromatizzato al basilico): la prova ha visto cadere proprio quest'ultima, che è stata

l'ultima eliminata, in quinta posizione. Mattia ed Edoardo invece hanno avuto accesso alla serata finale assieme a Hue e Bubu.

Saranno loro quattro i protagonisti, quindi, della serata finale di questa edizione di MasterChef Italia, tra una settimana, giovedì 2 marzo sempre alle 21.15 su Sky e in streaming su NOW. In palio ci sono 100mila euro, la possibilità di pubblicare il proprio primo libro di ricette grazie alla casa editrice Baldini+Castoldi, un corso con ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana e un Workshop di MasterChef Academy creato in collaborazione con Destination Gusto.

Il nostro tifo, naturalmente, si concentra su **Edoardo Franco**, con un enorme in bocca al lupo.

MASTERCHEF, I NUMERI DELLA PENULTIMA PUNTATA

Per l'appuntamento di ieri con il cooking show Sky Original prodotto da Endemol Shine Italy, su Sky Uno/+1 e on demand, media serata di 739mila spettatori, con 1.047.068 contatti, il 3,4% di share e il 71% di permanenza: il dato è ancora una volta in forte crescita rispetto agli omologhi episodi della scorsa stagione (+14%) e in linea rispetto alla scorsa settimana. Nel dettaglio, il primo episodio ha raggiunto 822mila spettatori medi e il 3,2% di share, con 1.170.937 contatti (in aumento del +18% sull'anno scorso); a seguire, per il secondo episodio di serata, 657mila spettatori medi, con il 3,5% di share e 923.199 contatti (con una crescita del +10% rispetto a un anno fa).

Gli ascolti degli episodi della scorsa settimana, nei sette giorni, hanno raggiunto 1 milione 931 mila spettatori con quasi 2,6 milioni di contatti unici e una permanenza sempre altissima, al 75%: il dato segna un +5% rispetto agli stessi episodi della scorsa stagione.

Sui social, con le oltre 138mila interazioni social nella giornata di ieri e le oltre 198mila interazioni totali, rispettivamente +14% e +46% rispetto alla precedente stagione, l'hashtag ufficiale #MasterChefIT è entrato ancora una volta direttamente alla posizione numero 1 della classifica dei Trending Topic italiani, rimanendovi stabile per diverse ore (fonti: Talkwalker SCR; Trends24.in)

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it